

confierter Knoblauch

Zutaten:

3 Knoblauchknollen

etwa 200 ml Rapsöl



Kochthermometer

Die Knoblauchzehen vereinzeln, schälen und das holzige Endstück abschneiden. Die Knoblauchzehen kommen in einen Topf. Diese werden nun mit dem Öl übergossen. Die Knoblauchzehen sollen vollständig mit Öl bedeckt sein. Falls nicht, einfach etwas Öl nachgießen.

Nun wird das Öl leicht erhitzt. Hier kommt das Thermometer zum Einsatz, da das Öl eine Temperatur zwischen 75 und 80°C halten soll. So wird der Knoblauch bei kleiner Hitze confiert. Wenn der Knoblauch nach etwa 35-45 Minuten weich ist, ist er fertig.

In ein Glas gießen und dunkel lagern.

Den confierten Knoblauch kann man zum Beispiel zur Jause dazu reichen, für Aufstriche benutzen, oder einfach auf eine geröstete Brotscheibe streichen. Da er durch das Confieren die Schärfe verliert, kann man ihn sehr vielfältig einsetzen.

Tipp: Das Öl kann man zum Kochen und verfeinern von Gerichten verwenden.

